Anno VII Udine, 25 febbrajo 1862 N. 8

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all'atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

I padroni dovrebbero distribuire ai loro coloni patate per sementa.

Quando nell' agosto 1861 la Deputazione di S. Martino di Valvasone proponeva che, oltre ad eccitare alla semina di molti cereali d' inverno, a prevenire le tristi conseguenze della fame i Comuni acquistassero una certa quantità di patate, p. e. 4 mila libbre per Comune, e le distribuissero per sementa ai loro amministrati, questa proposta non trovò eco nemmeno nel Comune da dove era partita, e venne protocollata nel gran libro dei pii desideri. L' affare della fame non entra nelle attribuzioni del Comune, è un affare d' ordine privato. Così resterà probabilmente nei limiti del proprio Distretto, e senza imitatori, l' iniziativa dell' i. r. commissario Pavan per l' insolforazione delle viti ad impresa comunale, e chi si facesse a domandare che una Congregazione provinciale pubblicasse una circolare del tenore di quella emessa dalla Congregazione provinciale di Verona nel 6 settembre 1861 N. 7089, allo scopo di procurare un accordo fra possidenti e agricoltori per ritardare la vendemmia fino a completa maturità dell' uva, potrebbe sentirsi a rinfacciare che questa cosa limita il diritto di proprietà e ne lede il libero esercizio. Abbenchè gl' interessi agricoli siano non solo i principali, ma dirò quasi gli unici materiali interessi della nostra provincia esclusivamente agricola, pure sembra ritenuto per generale consuetudine che non abbiano mai ad essere presi a tema di consigliari deliberazioni.

Strade, chiesa, cimitero, medico, preventivo, consuntivo, firma di mandati, ecc., ecco a che si limita l' opera dei Consigli e delle Deputazioni. Io però non so trovare nella legge alcuna prescrizione che impedisca di aggiungere ai soliti argomenti altri di più immediato vantaggio, e credo che l' iniziativa del Comune, ove questo sia bene rappresentato, potrebbe in certi casi tornare di grande giovamento agli interessi agricoli, che sono interessi di tutti, e quindi interessi del Comune.

La proposta del Comune di S. Martino, p. e., io la trovo molto ragionevole; 4 mila libbre di patate possono diventare 40 mila libbre; dando uno oggi si dà dieci il giorno del bisogno, con una scodella di fagiuoli freschi e di patate non si muore di fame, e credo che la Superiorità non avrebbe nulla ad opporre se dai fondi per spese imprevedute si prelevasse un cento centocinquanta fiorini per tal titolo.

A quest' ora, specialmente nelle terre vinifere, molti contadini hanno già consumata tutta la loro biada! In Inghilterra, in Francia, in Belgio, le patate non solo si mangiano, ma si distillano, si convertono in fecola, e si dànno alle bestie. Qui le patate si coltivano in miniatura; non trovo un possidente che destini un campo intero alla coltura delle patate; e notate che qui i pomi di terra si vendono quattro volte tanto che in Francia, appunto perchè la coltura è limitata a qualche ajuola dell' orto, o a qualche ritaglio di fondo. Al momento del raccolto in Francia, un ettolitro di patate (che dev' essere circa 200 libbre) si paga 4.50, 4, e persino 3 franchi e 50 centesimi.

È ritenuto da sommi economisti, che se abbisognano venticinque pertiche di terreno per mantenere un uomo a carne, supposto che vivesse di sola carne, ne occorreranno cinque di frumento ed uno di patate; vale a dire una pertica a patate produce in valore nutritivo come cinque pertiche seminate a frumento, come venticinque pertiche a prato per produzione di carne.

È forse raro il caso che un agricoltore abbia ricavato da un fondo a patate in un solo anno quasi il valore del fondo che produsse questo raccolto?

Se pertanto la proposta del Comune di S. Martino resterà fra i pii desideri, non mancherà certo d' imitatori l' esempio dato da *alcuni possidenti che acquistarono in questi giorni patate da seminare per distribuirle ai loro coloni*, verso rimborso sul raccolto. È una sovvenzione che si riduce a una piccola anticipazione di pochi mesi, è una coltura produttiva che si propaga, e una triste alternativa evitata, o di veder morire d' inedia il contadino, o di doversi dissanguare per mantenerlo.

G. L. P.

Viti ungheresi

(Continuazione, ved. num. 7)

Hars levelu, che vuol dire a foglie di tiglio, ha i grappoli molto lunghi e più cilindrici d' ogni altra varietà; questa forma allungata gli dà un aspetto caratteristico, pel quale ricevette anche il nome di Loemmer schwanz (coda di montone) Fisch traube (uva pesce) Langher tokayer (Tokai lungo).

Balafant è una specie che si avvicina a quest' ultima per la lunghezza dei racemi; l' uva del Balafant ha però i grani più grossi, di colore giallo, assai rotondi, rari, e sì trasparenti al momento della loro completa maturanza da poterne contare i vinacciuoli. Questa vite vigorosa ha i sarmenti assai grossi, i pampani interi, spessi, ampi e tomentosi al dissotto come quelli delle viti antecedenti, però un poco meno del *Furmint*.

Fejer szoello (uva bianca). È molto diffuso nelle vigne dell' Hegy-Allya, forse troppo, sebbene non dia acini che facilmente alidiscano; ma è molto produttivo, e ritiensi utile il miscuglio del suo mosto verdastro al mosto delle altre uve. È facile riconoscerlo al momento della vendemmia al fiore o polvere che ricopre i grani. Però è prudente di mangiarne con riserva, perchè quest' uva è molto rilassante; del resto poco costa l' astenersene, essendo mediocre uva da tavola.

Il Narankas si presta bene all' asciugamento.

Il Leany-szoello nagy-szemu, e kisseb-szemu leany-szoello danno pochi grani grinzi.

Altre viti che meriterebbero estirpate per la loro inferiorità, sono: Peytres selimes szello, Peter silien traube, racemo a foglie di prezzemolo, il Fejer gerset, il Kiraly edes, il Sar dovani, il Demjeny, il Rosas szello o uva rossa.

Al contrario è molto interessante il Barat-tzin szello, che vuol dire uva color veste da monaca; malgrado il soprannome di Tokai rosso è poco coltivato in quel monte, mentre invece è molto diffuso nel monte di Rust comitato di Edimburgo.

Un' altra uva pregevole è il Muscately, detto in altra parte Fejer-denka. Il solo bianco è coltivato nel comitato di Zemplén, dove è abbastanza comune per fabbricarne un vino a parte. Il vino che ne deriva non ha per vero l' abboccato dei vini moscati della Francia, però mescolato con altre uve comunica loro un gusto molto aggradevole.

Anche il Voros denka (moscato rosso) produce del vino molto stimato.

Fin qui ho parlato delle uve dell' Hegy-Allya che, come ho detto, abbraccia non il solo monte Tokai, ma trentaquattro monti che formano una piccola catena che va ad attaccarsi alla gran catena dei Carpazi. Dirò ora di altre vigne che godono una riputazione, e le cui viti meritano di essere conosciute.

Nel Comitato di Bihar, p. e., si fa un vino bianco che si beve nelle migliori tavole di Pest e di Vienna sotto il nome di Bakator, dalla vite Bakator, chiamata altresì Alfoldy nella regione al di là della Theisc. Gli acini dell' uva sono ovali o piuttosto elittici o semplicemente oblunghi, d' un bianco giallastro, molto carnosi, e tuttavia abbastanza succolenti.

Una varietà del *Bakator* è il Granat tzin bakator, che è d' un rosso granata come lo indica il suo nome. Le foglie sono taglieggiate, tomentose o velutate al rovescio anche sui nervolini, il picciuolo è violetto, e questo colore si prolunga anche sul principio dei nerbolini delle foglie. Il grappolo non è grande, gli acini sono rotondi e distanti; il loro colore rossastro diventa violetto a completa maturità; questo colore è appannato da abbondante fiore o polvere che ricopre i grani.

Il Comitato di Komorn, dove sono situati i famosi vigneti di Neszmély a poca distanza dalla riva dritta del Danubio, ci offre qualche specie preziosa, e soprattutte il Sar-fejer szoello. A Tokai non esiste questa varietà perchè matura un mese prima delle varietà più in uso; ma è coltivato con predilezione nei vigneti presso del lago di Balaton, in quelli di Schomlau, di Gion-Gios, e soprattutto di Neszmély nel Comitato di Komorn. I suoi pampani non hanno niente di caratteristico, ma i suoi frutti bastano per farlo riconoscere: sono meno grossi della Malvasia, leggermente oblunghi coperti di fiore o polvere e d' un colore indefinibile; è un grigio piuttosto giallo che rossastro e che volge al cinerognolo per la polvere di cui è cosperso. Questa varietà a Neszmély si chiama anche Hamvas szoello, ciò che si traduce uva grigio cenere, ed è pure il Grau-Tokayer delle rive del Reno, dove non se ne faccia il conto che merita. Odard è disposto a credere che questo sia il vero Pinot dei Francesi, di cui possiede e la precocità e le buone qualità e tutti i caratteri che distinguono questa famiglia, e specialmente i sarmenti sottili e lunghi, e proporrebbe di chiamarlo *Pinot cenerognolo d' Ungheria*.

Il Sar-feger de Veszprim. Grappoli grandi, grani grossi e bianchi ingialliscono un po' a perfetta maturanza cui quest' uva giunge precocemente. I getti sono forti, le foglie spesse e tomentose a segno da costituirne un tratto caratteristico; ritiensi essere il vero Budai fejer.

Nominerò il Veiss Honigler traube dei vigneti di Buda, il Szold szoello, uva verde, il Szemendrianer magyarka, nel Banato, il Bela slakamenka, il Bela kadarkas, il Modu o Joh farka che è il Langstaenger dei tedeschi, e terminerò l' enumerazione delle uve da vino bianco col ricordare il Velika szelena o Szelemika (in Sirmia) a grani grossi, olivoidi di color verde che diventa chiaro a maturanza, grappoli fitti, succo dolce abbondante e di gusto mediocre; il racemo matura tardi ed è in pregio perchè resiste alla pioggia di autunno. Per ultimo il Bela ocrugla kanka (bianco rotondo precoce) del Ducato di Sirmia, ed è il Fruh veiss magdalenen in molti vigneti della Germania, uva che merita molta considerazione. I suoi grani sono piuttosto gialli che bianchi, quasi trasparenti, di un sapore di miele, e di maturanza sollecita. Il vino che danno in terreno adattato non la cede ai

vini moscati per gusto ed aroma. È molto diffuso nelle vigne dei dintorni di Buda, ma poco nei vigneti di Hegy-Állya, dove le piante sono generalmente più tardive e non si vendemmia che a Ognissanti.

Diremo altra volta delle viti da vino rosso a grappoli neri che maggiormente ci interessano.

(continua)

RIVISTA DI GIORNALI

Progetto d' istituzione di una Società degli Agrofili italiani. — *Osservazioni sulla malattia delle viti e mezzi di cura.* — *Varietà.*

Lo spirito di associazione, come mezzo, ch' è mirabile e potentissimo, a giovare all' agricoltura, ha fatto in Italia, massime in questi ultimi mesi, un progresso assai significante. Su tale argomento questa nostra cronaca, quasi settimanalmente suggeritaci dalla lettura dei principali giornali agronomici i quali ci onorano del ricambio, non ha ancora notato un fatto che nella storia della patria agricoltura sarà ben considerato come un vero avvenimento. E perchè i discreti nostri lettori vogliano perdonarci questo peccato d' ommisione, non c' indugeremo a ripararvi.

Intendiamo primamente accennare al proposito della istituzione di una grande *Società* detta *degli Agrofili Italiani* avente lo scopo di promuovere il progresso dell' agricoltura nazionale. Il magnifico progetto deve la sua origine al fatto magnifico della recente Esposizione a Firenze; la prima idea ne è poi men nuova, giacchè vuolsi essere nata, già sono circa quindici anni, al IX Congresso degli Scienziati Italiani a Venezia, o forse ancor più addietro, quando, or ha vent' anni, Cavour promoveva l' Associazione Agraria degli Stati Sardi. Rinnovatore adesso del bel pensiero il conte Pietro Onesti d' Arezzo, che della Italiana Esposizione presiedeva alla classe di *Meccanica agraria*; caldeggiatori Ridolfi, Carega ed altri illustri; luogo di nascita Firenze; ad un lieto simposio col quale i giurati della Classe or ricordata festeggiarono il compimento dei loro lavori.

Il chiarissimo professor Botter fu primo, crediamo, a svolgere nel suo *Incoraggiamento* (num. 48 e 49 a. d.) l' embrione di quel progetto in uno scritto di analoghi *Pensieri* ch' esso propone a discutersi, e nel quale esso intanto discorre l' opportunità della proposta, l' utilità, lo scopo, i mezzi, la costituzione della desiderata Società. Riprodurremmo oggi ben volentieri ogni parola di quel pregevole articolo se ce lo consentissero i limiti di questo Bullettino; ma come ci proponiamo di ritornare in seguito all' argomento, e ci avverrà di riandare i pensamenti significati dall' illustre professore, ci accontenteremo per intanto di offrire ai nostri lettori lo stesso Manifesto pubblicato dalla Commissione, composta dai signori marchese Cosimo Ridolfi, marchese Andrea Carega Bartolini, dott. Pelli Fabroni, a cui venne dai Soci promotori affidato l' incarico di raccogliere e divulgare il senso delle deliberazioni già prese su tale oggetto. Eccolo:

« Fra i grandi vantaggi prodotti all' intera Penisola dalla recente Esposizione Italiana, vuolsi considerare forse come il maggiore quello di aver rivelato il paese a sè stesso, facendogli ben conoscere le proprie risorse, lo stato delle sue diverse industrie, ed accendendo una nobile emulazione fra tutti quelli che lo coltivano.

Nè l' agricoltura fu da meno delle manifatture da questo lato; e gli agronomi, i coltivatori e gl' intelligenti possessori di terre non indarno si conobbero, studiarono i respettivi prodotti, e fraternizzarono fra di loro, eccitandosi a gara a far progredire l' arte che somministra i principali prodotti alla civil convivenza, alle manifatture ed al commercio.

Molti di loro però non si lasciarono sedurre dalla splendida mostra che l' arte agraria aveva apparecchiata giudicandone lo stato da quella soltanto, ma con savio intendimento cercarono i suoi difetti, i suoi bisogni, con animo d' accingersi a correggerli ed a provvedervi.

A questo oggetto non limitarono i loro studi fra le pareti del palazzo dell' Esposizione, ma corsero i campi, visitarono le scuole, e cercarono i libri; e allora videro quanto tutte queste cose lasciassero a desiderare, e si si convinsero della necessità grandissima che v' è in Italia, e massime nelle campagne, di popolarizzare la scienza; di far comune e di tutti quello che oggi si sa da pochi; di porre i nostri al corrente dei progressi dell' arte presso gli stranieri; in una parola di far in modo che la coltivazione ed il coltivatore possano facilmente tenersi a livello d' ogni miglioria, d' ogni progresso che la scienza o la pratica suggeriscano.

E ricercando i mezzi per raggiungere codesto scopo importante, videro come non lo possano conseguir pienamente le società agrarie, le accademie e le scuole, comunque operose e ben dirette, perchè ciascuno di codesti istituti agisce dentro un cerchio ristretto e non dispone di un rapido ed esteso mezzo di propagazione dell' insegnamento che sia proporzionato al bisogno. Videro che la sola benemerita *Associazione agraria* del Regno, col mezzo dei congressi e delle conferenze; col provvedere alle esposizioni dei bestiami, di prodotti e di macchine rurali; col distribuire premi e ricompense; col fare o commettere esperimenti; col promuovere l' istruzione agricola, e col tenere raccolta di libri, di incisioni, di macchine e d' istrumenti d' agricoltura, potrebbe bastare all' intento, se non fosse temibile che ap-

punto la vastità dell' impresa che intende dirigere da un centro, e se la complicanza a cui si fa luogo per la moltiplicità dei comizi locali che si formano e ne dipendono, non le preparasse crescenti difficoltà. Videro finalmente che in specie nelle nuove condizioni d' Italia, un facil mezzo pur vi sarebbe da adoperare per conseguire l' intento; il quale ben lungi dall' offrire il minimo inciampo a tutto quanto esiste e che mira all' utile ed al progresso dell' arte agraria, di tutto anzi si gioverebbe, da tutto caverebbe alimento, di tutto addoppierebbe l' efficacia e l' utilità.

E questo mezzo è un periodico, il quale a differenza dei tanti periodici che pur vi sono in Italia, non avesse alcuno spirito municipale, e si proponesse, senza rinunziare a contenere articoli originali, di fare una frequente e completa rivista di tutto ciò che di relativo all' agricoltura si pubblica in Italia e all' estero, illustrando le materie con opportune figure, e procurando, per quanto è possibile, di riunire la chiarezza alla brevità per raggiungere l' economia, affinchè la spesa non sia di ostacolo alla sua diffusione, la quale se non divenisse grandissima, verrebbero a mancare la riuscita e l' utilità dell' intrapresa.

Questo pensiero sorto fra i giurati del Consiglio agrario dell' Esposizione italiana non era nuovo. Nacque nella Sezione d' agronomia del IX Congresso dei scienziati italiani a Venezia: e questo ripetersi della medesima idea in circostanze diverse e coll' intervallo di non pochi anni, non che indebolirne il valore, non fa che ratificarne l' importanza ed aumentarne l' effetto sperato, quando possa convenientemente attuarsi.

E che d' attuarlo sia giunta l' opportunità, che sia per questo venuta la pienezza dei tempi, lo fa giudicare la premura e l' amore con cui fu discusso il progetto fra gli agronomi più distinti che l' Esposizione italiana aveva richiamato a Firenze, i quali deliberarono che un manifesto si redigesse a cura di alcuni di loro che s' intitolarono *Promotori dell' intrapresa*, che vi apporrebbero in calce il loro nome, e che si adoprerebbero a farlo conoscere agli amici loro e confratelli, affinchè questi con la loro firma confortassero all' opera, promettessero di coadiuvarla, e si desse luogo così alla formazione di una Società per ridurla ad effetto.

Sarebbe quindi intendimento dei promotori qui sottoscritti che la Società si formasse da che le sottoscrizioni dei *fondatori* unite alle loro giungessero a duemila e che ogni soscrittore s' impegnasse a pagar per due anni consecutivi lire 20 nelle mani di un cassiere da nominarsi da quelli tra loro ai quali piacerà d' intervenire ad una riunione che si terrebbe in una città da stabilirsi dai Promotori a suo tempo, e che loro ne darebbero avviso per redigere e discutere lo Statuto sociale, e per formare la gerenza e il Consiglio di compilazione e di direzione del giornale, di cui dovrebbe essere rilasciata una copia a ciascuno dei sottoscrittori, i quali si chiamerebbero *Soci fondatori*, e che costituirebbero la Società editrice del giornale, sotto il nome di *Società degli Agrofili Italiani*, l' elenco dei quali sarebbe pubblicato. I soci *fondatori* conserverebbero questo titolo e i già enunciati diritti anche dopo due anni purchè rimangano associati al giornale.

Un' altra classe di soscrittori si aprirebbe a suo tempo, e sarebbe quella dei semplici *associati*, ai quali si distribuirebbe il giornale al prezzo che sarebbe fissato nell' adunanza suddetta, nella quale dovrebbe stabilirsi il numero dei fogli da stamparsi e il periodo con cui i fascicoli del giornale dovrebbero venire alla luce.

Se la intrapresa prosperasse ed offrisse un lucro, questo darebbe luogo alla Società di deliberare qual uso dovesse esserne fatto in pro del progresso agrario, non dovendo in nessun caso la progettata impresa divenire una speculazione per chicchessia.

Intanto il Consiglio dei promotori elesse il suo domicilio in Firenze presso il signor Gio. Pietro Vieusseux, al quale dovranno esser diretti i manifesti tutti che verranno firmati da chi intende di divenire *Socio fondatore del giornale degli Agrofili Italiani.*

Sperano i Promotori di questa nuova impresa che dessa sarà bene accetta ed incoraggiata da quanti amano e vogliono il progresso dell' agricoltura italiana. »

— Il signor Gaetano Pirovano, Presidente della Camera di commercio di Lodi, pubblicava non ha guari le seguenti osservazioni sulla malattia delle viti e su alcuni mezzi adoperati per guarirle:

« Dacchè la vite è stata attaccata dall' oidio, si sono proposti tanti svariati processi per sanarla, ma tornarono sempre infruttuosi; si trovò efficace l' uso dello zolfo a preservare l' uva dalla malattia, ma non quale radicale provvedimento. Questa operazione è dispendiosa ed incomoda, perchè ogni anno occorre rinnovarla; oltre di che il vino partecipa dell' odore di zolfo.

A noi è stato dato di osservare che si potrebbe raggiungere lo scopo in modo semplice e con poca spesa.

Abbiamo letto che il signor Magonty, professore di chimica a Bordeaux, ha constatato, che il succo della vite attaccata dall' oidio, che geme per l' incisione dei tagli alla primavera, era, contrariamente alla sua composizione abituale, intieramente sprovvisto di potassa. Si può ricavare da questo fatto importante delle induzioni utili per la pratica di concimare le vigne malate. Ho ricondotto ad una produzione abbondante e normale qualche piede di vigna malata da tre anni, bagnandolo con acque saline di una lisciva domestica.

In Francia, nel dipartimento delle Lande, si è guarita la vite con un amalgama di zolfo, cenere, sapone, farina di frumento, e con dell' acqua; si compone un impasto, mettendolo sopra le radici, ma il vino partecipava dell' odore di sapone e di zolfo.

Noi giudichiamo inutile il sapone inquantochè contiene della soda, sostanza affine alla potassa, e del grasso ridotto quasi allo stato stearico senza uno scopo determinato, e la farina ha servito solo a rendere più aderente l' amalgama alle radici della vite; ma bensì la guarigione la si deve allo zolfo come sostanza disinfettante,

ed alla cenere perchè contiene molta potassa. L' uso del solo zolfo posto sopra le radici fu già esperimentato, ma non sempre l'esito vi corrispose, forse perchè sarà stato dilavato dalle piogge.

Il sig. dott. Francesco Cavezzali, in un suo podere, ha guarito alcune viti attaccate dall' oidio, mettendovi aderente alle radici del *godron*.

Nell' ortaglia dell'Orfanotrofio femminile di Lodi, si trovarono, nel 1859, due viti prese da questa malattia, e, di proprio moto, la direttrice dello Stabilimento coperse le radici con una miscela composta di due parti di cenere, ed una di fuliggine, dopo di che, le due viti andarono immuni dalla crittogama.

Lo zolfo, la fuliggine ed il godron sono potenti disinfettanti, e basterebbe il solo godron usato dal citato signor dott. Cavezzali a provare, che la malattia risiede nelle radici, e che, col sopraggiungere della primavera, l' oidio vien portato alla superficie della vite col muoversi della linfa.

Questi disinfettanti uniti alla cenere, la quale, come si disse, contiene molta potassa (specialmente quella della legna dolce), indipendentemente dai suindicati rimedi, servirebbe a ridonare alla vite la potassa per normalmente funzionare.

Noi proponiamo ai signori vignaiuoli di usare di preferenza la cenere mista alla fuliggine nelle proporzioni adoperate con buon esito da questo Orfanotrofio; voltachè l' esperimento dèsse ottimo risultato, potrebbe supplirsi ad un casuale difetto di cenere colla potassa del commercio, ma in minor quantità, perchè sarebbe troppo forte.

Anche alla fuliggine si potrebbero surrogare altri disinfettanti, che la chimica tiene a sua disposizione, per esempio, l' acido pirolegnoso, la benzina, ecc. ecc.

Non si deve però ammettere in via di prova l' uso del godron; un buon esito servirebbe ancora più a provare che la malattia della vite risiede nelle radici. Il vino parteciperebbe forse di questo odore, ma solo per un anno.

Consigliamo i viticultori di esperimentare i nostri suggerimenti sopra un dato numero di viti, nella vicina primavera, e di ripeterli nel novembre di quest' anno stesso, in caso nella primavera avessero a cadere frequenti piogge, da rendere quasi nullo l' effetto del primo esperimento. »

Il *Giornale delle Arti e delle Industrie*, da cui togliemmo le surriferite osservazioni del sig. Pirovano, riporta pure dall' *Italia grande* un articolo intitolato *Lo zolfo applicato dai Turchi alle viti per innesto*. Di questa invenzione turca, che vedemmo pure descritta in una corrispondenza della *Rivista friulana* del 9 corrente, ricordiamo d' aver fatto cenno nel passato anno a pag. 411 del Bullettino. Dicemmo, e lo ripetiamo, essere nostra convinzione che il miglior modo finora conosciuto di applicare lo zolfo per rimedio contro l' oidio ne è l' aspersione in polvere finissima sui tralci e sul frutto. Già nel 1860 (Bullettino anno V a pag. 127), respingendo l' opinione di coloro che pensarono essere la crittogama conseguenza di un' affezione ingenita e morbosa della pianta, una condizione patologica della vite intera, — frustraneo quindi il medicare la cute quando le viscere sono malate — ci ponemmo dalla parte di quelli che all' invece ritengono non essere l' oidio un fenomeno esterno prodotto dalla celata infermità della pianta, sì bene il malanno provenire dal fatto *che per l' aria vanno nuotando miriadi di sementi di un fungo* (oidium), *le quali qua e là portate per le commozioni atmosferiche, si posano poscia onde germogliarvi e riprodursi all' infinito sulla vite, si attaccano alle foglie e, fatalmente, quasi di preferenza al frutto.*

Onde, tornando ora all' applicazione per innesto, quei turchi, pare, credono tutto il contrario di noi. È dessa quistione da darsi a chi la indovina? Nol pensiamo. Nè consiglieremmo alcuno ad applicare l' innesto se non che, quando pure lo si voglia, per *esperimento*, a qualche pianta; non mai in grande. Pensiamo poi anche, il riflesso della maggior difficoltà e della noja che porterebbe siffatta turca operazione, valerà forse più della nostra voce a far preferito il consiglio di ricorrere ancora all' insolfazione per aspersione a secco, i cui felici risultati sono ormai un fatto, e dei più incontrastabili che si abbia la pratica agricoltura.

Varietà

Cassa d' assicurazione per gli animali. — Fra i proprietari di animali nel circondario della città di Basilea, sino dal 1851 havvi una mutua assicurazione per gli animali. Lo scopo di essa è doppio.

1.° Quando un membro di essa deve ammazzare un animale per timpanite, aborto, o malattia, e che la carne si possa mangiare, gli altri membri devono acquistarla.

2.° Se un membro perde uno o più capi di bestiame, e che la carne non può essere mangiata, riceve un proporzionato indennizzo dalla cassa d' assicurazione.

3.° Il prezzo della carne, quando sia innocua a mangiarla, viene stabilito da una commissione composta dai membri della stessa assicurazione.

4.° La cassa d' assicurazione trae i di lei redditi. *a*) Dal prezzo di entrata consistente di un franco per socio. *b*) Dalle annuali contribuzioni di 70 centesimi per ogni animale. *c*) Dalle multe.

La società novera 48 membri, i quali nel totale posseggono 519 capi di bestiame. (*Schweitzer Bauerzeitung*).

— *Metodo chinese di propagazione di piante fruttifere.* — I Chinesi non propagano le piante fruttifere per

semi o coll' innesto. Il dottor James Howisem riporta il seguente. Quando essi hanno il soggetto di propagare, scelgono fra suoi rami quello la cui perdita sfigura meno la pianta; attorno di questo ramo, ed il più vicino al tronco che sia possibile, attortigliano una corda di paglia, coperta di sterco di vacca finchè vi si formi un anello avente cinque o sei volte il diametro del ramo. Egli è in questo anello o cingolo che si formano poi le radici. Fatta questa operazione, tagliano la corteccia del ramo appena sotto la legatura, e per due terzi circa della circonferenza: poi sospendono ad un ramo superiore, e sopra il centro dell' anello, un vaso ripieno di acqua, dal quale, per un piccolissimo foro, ne defluisca continuamente e lentamente il liquido a goccie. Questa acqua serve a mantener umido umido l'anello di paglia, ed a favorire quindi la formazione delle radici. Dopo tre settimane si taglia un terzo della corteccia rimasta e si ingrandisce l' incisione già praticata. Dopo venti altri giorni si ripete la stessa cosa, e di solito dopo due mesi veggonsi le radici intrecciarsi sull' esterno dell' anello, il che indica esser tempo di toglier il ramo. Il ramo si sega nel punto dell' incisione, per iscuotere meno il cingolo di paglia che è quasi putrefatta, indi si pianta il ramo come una giovane pianta. (*Revue d'économie rurale*).

— *Allevamento del pollame.* — Non è molto conosciuto che si può facilmente cambiar l' epoca della muda; il metodo è un poco barbaro, ma spesso praticato perchè vantaggioso. Ordinariamente si levano le penne ai polli più volte in un anno avanti la muda, la quale succede in autunno. Se voi potete anticipare questa muda, avrete le uova nel verno.

Le penne de' polli vivi si vendono a buon patto, specialmente le bianche. Le penne de' galli e de' capponi, che si rinnovano tre o quattro volte l' anno, danno un beneficio quasi eguale a quello delle galline.

Le penne d' oca e d' anitra, seccate al forno, si pagano assai care. Le oche vive da 4 a 5 chilogrammi danno generalmente da 125 a 135 gramme di penna; ed un' anitra di 1 $^1/_2$ chilogrammo ne dà circa 80 gramme. Aggiungeremo che la coda e le ali si lasciano intatte.

Per ottenere buona quantità di uova è necessario che l' alimento sia abbondante; le galline di specie grossa devono ricevere giornalmente da 70 a 80 gramme di avena o d' orzo; e quelle di media grossezza da 60 a 70 gramme; ossia da 26 a 29 chilogrammi all' anno.

Anche la verdura è necessaria pel pollame, ma il secreto di certi allevatori sta nella carne trita e nella verdura. Spesso è difficile procurarsi carne dai macellai, ma nulla è più facile che l' avere un vermajo (perdonatemi la parola), perchè una fossa in mattoni, per 500 ed anche 1000 capi di pollame, non costa molto, non esigendo che metri 2,50 a 3 di lungo, per metri 0,50 di largo.

Un buon vermajo si compone di: 1.° Paglia di segale tagliata 1 chilogramma col quale si ricopre per 0,^{m}05 tutto il fondo della fossa. 2.° Sterco fresco di cavallo per l' altezza di 0,^{m}02. 3.° Terra vegetale per 0,^{m}02. 4.° Sangue, intestini, e minuzzoli animali, chilogr. 2 $^1/_2$. Tale stratificazione si ripete due altre volte. Questa fossa fornisce coi vermi il necessario nutrimento animale.

Al cibo dei polli è utile eziandio il mescolare un 30 p. c. di sale, il che facilmente si ottiene usando pomi di terra. (*J. de la Soc. agr. de l' Est*).

— *Nuovo metodo di coltivare i funghi.* — Il fungo del letto di terra, varietà dell' *Agaricus campestris*, è suscettibile di acquistare un volume considerevole col nuovo metodo di coltura del sig. Labourdette. Questi, dopo alcuni anni di ricerche, giunse a farli vegetare sopra un terreno battuto senza ingrasso, surrogando a quest' ultimo il nitrato od azotato di potassa.

Il nitrato vien sotterrato colle spoglie del bianco del fungo ad una profondità di 304 millimetri. Il letto di terra è unicamente composto di solfato di calce o di calcinaccio fortemente ammucchiato dello spessore di circa 15 centimetri posto su un letto di avena della profondità di 25 centimetri. Basta che la soluzione acquosa, colla quale si inaffia, contenga 2 grammi d' azoto per metro quadrato di superficie.

La cresciuta dei funghi ha luogo nello spazio di 2 a 6 giorni; ed il letto di terra può produrre definitivamente per sei anni.

Mentre l' agarico commestibile, col mezzo complicato di coltura al quale egli è sottomesso, raggiunge una media di 100 grammi nello stato adulto, egli col metodo di coltura del sig. Labourdette, può arrivare ad una media di circa 600 grammi.

In una seduta recente (14 ottobre) dell' Accademia delle Scienze di Parigi nella quale l' inventore ha presentato qualche campione dei prodotti ch' egli ottiene, effettivamente si trovò un volume considerevole. (*Coltivateur Genévois*).

— *Processo per conservare i legni esposti all' aria*, specialmente piantoni, pali, paletti, maneggè sia da vigna che da giardino, asse di serre, scale, ecc. — Si fa macerare il legno per 8 o 12 giorni in un recipiente qualunque contenente una soluzione di solfato di rame, in ragione di un chilogramma e mezzo per ogni ettolitro d' acqua. I legni che vi s' immergono devono essere già preparati od aguzzati. L' operazione si può facilitare riscaldando a 70° il bagno; in tal caso bastano otto ore. I legni porosi sono preferiti ai compatti. Alcune pertiche di pino così preparate, e fisse in terra da dieci anni, erano ancora intatte, mentre altre di rovere, del medesimo tempo, trovavansi alterate.

Al Museo di storia naturale in Parigi, una grossa tavola di faggio fu divisa pel lungo in tre parti uguali. L' una fu preparata col deuto cloruro di mercurio o sublimato corrosivo, altra col solfato di rame e la parte centrale fu lasciata senza alcuna preparazione. Collocato il tutto in terra, dopo cinque anni, la parte non preparata era completamente putrefata, quella imbevuta di deuto cloruro di mercurio era quasi distrutta, quella preparata col solfato di rame perfettamente intatta. (*Monit. des connaissances utiles*).

— *Falsificazione dei panelli di colza.* — Sappiamo che in Inghilterra avvennero casi d' avvelenamento con tortelli oleiferi falsificati; si trovò che la causa dell' avvelenamento proviene dai semi della senape nera (*sinapis nigra*) che vi si trovano frammisti. Questa sorta di senapa, com' è noto ad ognuno, appartiene alle malerbe, ed è una di quelle che si moltiplicano in modo veramente meraviglioso, mentre una sola pianta può contenere sino ad 8000 minutissime granelle, la rassomiglianza di essa col colza e la difficoltà di estirparla e sceverarla è forse la cagione che si trovasse in quantità sufficiente da cagionar danno agli animali che ne mangiarono. (*Economia rurale*).

— *Influenza del diboscamento e rimboscamento.* — Si ha parlato sovente dell' influenza di questo o di quello sulle cose che interessano l' agricoltura. Troviamo ora nel *Giornale di agricoltura progressiva* esperienze riferite da Forster in questo grave argomento. Si tratta di un versante boscato della pendenza di 15 a 60 centimetri per metro. Dopo il diboscamento quasi completo di una parte di questo versante, dovuto alla negligenza di un Comune, si riconobbe che il corso d' acqua, che ha la sua sorgente nel bosco e che ne conduce le sue acque, cambiò tutto ad un tratto la regolarità del suo corso. Prima del diboscamento, le acque si mantenevano sempre molto regolarmente nel loro alveo; immediatamente dopo il diboscamento, in seguito a forti piogge, l'acqua irrompeva nella piccola vallata, trascinando una massa di materie, ed in estate il quantitativo dell' acqua diminuiva assai.

Ebbe luogo il rimboscamento, e l' andamento del corso d' acqua si regolò, aumentandosi anche in media la loro quantità. Si può conchiudere da ciò che il rimboscamento ritarda lo scolo d' una parte delle acque cadute in tempo delle grandi piogge, e la somministra ai corsi d' acqua nelle epoche di siccità.

Ora non si può negare che un effetto di questa natura, se non in tutto almeno in parte, previene gl' inconvenienti che i rovesci dei corsi d' acqua, durante gli estati secchi, cagionano all' agricoltura, e che d' altra parte si possono ovviare le innondazioni che sono così funeste in alcune contrade. Sventuratamente il rimboscamento dei terreni in un pendio forte e denudato, e come le irrigazioni generali, è uno di quei miglioramenti che esigono il concorso di molti interessati, e presso di noi specialmente non si è quasi abituati alle grandi operazioni, perchè si possa sperare che la realizzazione di questi grandi lavori sia intrapresa dall' iniziativa privata. (*Arti ed Industrie*).

— *Mezzi diversi per risanare la generazione dei bachi da seta; giudizi della r. Camera di commercio di Torino.* — Nourrigat di Lunel propose in un suo opuscolo *La régéneration des vers a soie*, di rigenerare i bachi da seta mediante allevamenti autunnali e mediante lo scalvo dei gelsi da insolforarsi poi in primavera. La r. Camera di commercio di Torino, chiamata a giudicarne non potè, per mancanza di dati positivi, estendersi a giudicare sulla convenienza di preferire il *morus japonica* al gelso comune, ma commenda la proposta degli allevamenti autunnali, ch' essa vorrebbe fossero tentati in grande, sia perchè la temperatura più fresca non potrebbe nuocere cotanto alla salute del baco, sia perchè in allora le foglie del gelso sono più mature, epperò più nutritive; sia anche perchè non è a temersi abbia a patire l' albero che verrebbe spogliato in tempo prossimo a quello in cui esso suol deporre naturalmente le sue foglie; vantaggi questi che dovrebbero far superare gli ostacoli inevitabili in Italia nell' autunno circa la disponibilità di braccia pel lavoro e di locali liberi ed adatti.

Meno favorevolmente la r. Camera si pronunciò sull' efficacia di una proposta del signor Bertone di Alessandria che intenderebbe impedire il contagio dell' atrofia, facendo deporre dalle farfalle le loro nova su pannilini disinfettanti, poichè se vi ha contagio piuttostochè epidemia, non sarebbe cotale morbo circoscritto alle deiezioni delle farfalle, ma pur troppo il suo germe sarebbe già passato nel seme. (*Tecnico*).

— *Conservazione degli alimenti per mezzo del vuoto; di* Fastier. — L' autore sottomise alla Società d' incoraggiamento di Parigi (5 settembre 1858) parecchi saggi delle sue preparazioni di alimenti in conserve mediante il vuoto, e numerosi rapporti emanati da Commissioni incaricate dal Ministro della marina e dell' Ammiragliato inglese di esaminare i suoi prodotti. Risultò da questi documenti che le scatole di conserva preparate da Fastier da un anno e più, contenenti considerevoli quantità di carne, da 10 a 20 chilogr., vennero aperte su diversi punti dei possedimenti francesi d'Africa, del Senegal e del Brasile, e furono trovate in uno stato di conservazione perfetta, di un gusto aggradevole.

In oggi Fastier prepara, per mezzo del vuoto, delle scatole capaci di 50 chilogr. Ecco in qual modo egli opera. Allorquando i prodotti sono disposti ed accomodati nella scatola, si scalda il coperchio, perforato da una piccolissima apertura, destinata a dare sfogo ai vapori, e si pone il vaso sul fuoco. Quando la cottura è terminata, che il vapore esce con forza dalla piccola apertura, si allontana un po' il vaso dal fuoco e si tura l' apertura per mezzo di una goccia di stagnatura; si asperge il vaso con acqua fredda, i vapori si condensano, il vuoto si forma, l' aria imprigionata fra i pori della sostanza sale in alto. Si salda una seconda volta, sturando il piccolo buco; quando l' aria ed il vapore sono esciti, si chiude di nuovo. Si incomincia di nuovo qualche volta l' operazione quando lo si giudica necessario, e le conserve sono pronte per essere spedite colla certezza che esse saranno inalterabili almeno per parecchi anni.

Affinchè non rimanga più nulla a desiderare, bisognerà trovare una turatura economica, semplice, sicura, che faccia le veci utilmente della stagnatura. Allora la preparazione delle conserve alimentari potrà eseguirsi in tutte le case, giugnere nelle campagne e divenire per una popolazione rurale un' occupazione utile, un' industria importante, una sorgente feconda di ricchezze e di prosperità. (*Annali d' agricoltura*).

— *I tartufi sotto i nocciuoli.* — Non è più per supposizione che noi potremo d' ora in avanti parlare dei nocciuoli come perfettamente propri a rimpiazzare le quercie nella produzione dei tartufi odorosi. M. Aristide Rouzière ha trovato ai piedi d' un mazzo di nocciuoli, piantati dal suo giardiniere alla sua casa di campagna, un buon numero di tartufi (trifole) assai odorosi e grossi da non invidiare i migliori di Périgord.

È presso che alla superficie, e raspando leggiermente il terreno, che il suo giardiniere, tutto sorpreso, ha raccolto questo criptogamo. Questa scoperta è di natura non solamente a mettere sulla via di conoscere tutto ciò che i nocciuoli possono produrre di tartufi nelle vicinanze delle loro radici, ma ancora di far stabilire delle nuove piantagioni di questo arbusto e divenire così l' origine di una ricchezza di più del suolo. — *(Giornale delle Arti e d' Industrie).*

COMMERCIO

Bestiame

Udine, 17 febbrajo. — Il mercato del S. Valentino (13, 14 e 15 corr. in città, 17 fuori), favorito da buon tempo, ebbe concorso grande particolarmente nei due primi e nell' ultimo giorno. Pochi buoi da ingrasso, ma molti da lavoro, massime d' oltre Isonzo, che si vendettero quasi tutti nella prima giornata. Vive in generale le transazioni per ogni sorta di bestiame, e i prezzi sostenuti come nel precedente mercato, con qualche piccolo ribasso nell' ultimo giorno. Care specialmente le vacche lattiere. — Ordinario il concorso di cavalli e, come al solito, sostenuti i prezzi di quelli di bella apparenza. — I suini da ingrasso, se da 250 in 300 libbre grosse in peso, vendevansi dalle aust. lire 50 alle 60 il centinajo; se dalle 350 alle 400, toccavano fino alle 65; dalle lire 15 a 17 i maschi da latte.

Prezzi medii di granaglie e d' altri generi

sulle principali piazze di mercato della Provincia.

Prima quindicina di gennajo 1862.

Udine — Frumento (stajo = ettol. 0,7316), v. a. Fior. 6. 43 — Granoturco, 4. 72 — Riso, 8. 00 — Segale, 4. 71 — Orzo pillato, 6. 59 — Orzo da pillare, 0. 00 — Spelta, 0. 00 — Saraceno, 3. 14 — Lupini, 2. 24 — Sorgorosso, 3. 01 — Miglio, 5. 80 — Fagiuoli, 6. 34 — Avena, (stajo = ettol. 0,932) 3. 08 — Fava, 6. 49 — Castagne, 7. 29 — Vino (conzo, = ettol. 0,793), 15. 82 — Fieno, 1. 15 — Paglia di frumento, 0. 00 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 10. 50 — Legna dolce, 6. 00.

Cividale — Frumento (staja = ettol. 0,757), v. a. Fior. 6. 70 — Granoturco, 5. 10 — Segale, 4. 80 — Orzo pillato, 8. 05 — Orzo da pillare, 4. 02. 5 — Saraceno, 4. 00 — Sorgorosso 3. 10 — Fagiuoli, 6. 30 — Avena, 3. 50 — Farro, 8. 40 — Lenti, 4. 50 — Fava 3. 80 — Fieno (cento libbre) 1. 00 — Paglia di frumento, 0. 75 — Legna forte (al passo) 8. 20 — Legna dolce 7. 30 — Altre 6. 00.

S. Daniele — Frumento (stajo = ettolitri 0,766), v. a. Fiorini 7. 04 — Granoturco, 5. 02 — Segale, 4. 63 — Orzo pillato, 0. 00 — Sorgorosso, 2. 79 — Lupini, 0. 00 — Fagiuoli, 6. 97 — Avena, 3. 27 — Vino (conzo di 4 secchie, ossia boccali 56) 14. 30 per tutto il 1862 — Fieno (cento libbre), 0. 80 — Paglia di frumento, 0. 70 — Legna dolce (passo = M.³ 2,467), 8. 00.

Palma — Frumento (stajo = ettolitri 0,7316), v. a. Fiorini 6. 81 — Granoturco, 4. 72. 5 — Segale, 4. 65 — Orzo pillato, 6. 75 — Orzo da pillare, 3. 37. 5 — Spelta, 6. 65 — Saraceno, 3. 25 — Sorgorosso, 2. 36 — Lupini, 0. 00 — Miglio, 5. 63 — Fagiuoli, 6. 45 — Riso, 7. 00 — Avena (stajo = ettolitri 0,932) 3. 28. 5 — Fava, 6. 40 — Vino, (conzo = ettolitri 0,793), 17. 00 nostrano — Fieno, (cento libbre = kilog. 0,477), 1. 21 — Paglia di frumento, 0. 80 — Legna forte (passo = M.³ 2,467), 8. 50 — Legna dolce, 4. 30.

Pordenone — Frumento (stajo = ettolitri 0,972) v. a. Fior. 9. 30 — Granoturco, 6. 30 — Segale, 6. 80 — Orzo pillato, 10. 00 — Saraceno, 4. 20 — Sorgorosso, 3. 24 — Fagiuoli, 8. 86 — Avena, 3. 90

Offerte di zolfo

Alla Commissione per la solforatura delle viti, presso l' Ufficio dell' Associazione agraria friulana.

Aderendo all' invito fatto da codesta Commissione nel Bullettino dell' Associazione agraria friulana in data 11 febbrajo corrente, il sottoscritto avverte di tenere presso di sè una partita di zolfo macinato per la solforatura delle viti tanto della qualità proveniente dalla Romagna come anche di quello della Sicilia.

Il prezzo di quello della Romagna è di fior. 7. 75, e di quello della Sicilia di fior. 6. 50 per ogni 100 libbre grosse venete, verso pagamento in da 20 franchi a fior. 8. 40 l' uno.

S. Vito al Tagliamento, 18 febbrajo 1862.

AGOSTINO QUARTARO

Alla onorevole Commissione sulla solforazione delle viti.

Il sottoscritto avverte tenere deposito di zolfo di Sicilia e di Romagna ai sottosegnati prezzi, facendo considerare essere macinato in Friuli e portato alla massima polverizzazione.

Zolfo di Sicilia, ogni 100 libbre grosse, a fior. 6. 50 in oro
» di Romagna » » » » 7. 25 »

Udine, 23 febbrajo 1862.

V. DE GIROLAMI

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile.*

— Tipografia Trombetti - Murero —